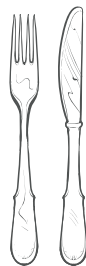


VORSPEISEN

HAUSGEMACHTES STADLBAGUETTE 	3,9
RINDERKRAFTBRÜHE 	7,5
Dinkel-Flädle hausgemacht, Brät- oder Leberknödel	
KAROTTEN-INGWERSUPPE 	8,5
Kokosnussmilch, Kürbiskernöl (leicht pikant)	
TIEFENBACHER KÄSESUPPE 	8,9
Croutons, Röstzwiebeln	
BEILAGENSALAT BUNT GEMISCHT 	8,5
Hausdressing (auf Wunsch vegan)	



HAUPTSPEISEN

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE SELBSTGEMACHT 	16,9
handgehobelte Dinkel-Spätzle, Bergkäse, Weißlacker, Schmelzzwiebeln, Schnittlauch	
SCHNITZEL "WIENER ART" GOLDGELB GEBACKEN 	21,3
Pommes Frites, Preiselbeeren, Zitrone	
ZWEIERLEI VOM ALLGÄUER JUNGSCHEIN 	22,3
Dunkelbiersoße, Apfelmarmelade-Blaukraut, Kartoffelknödel hausgemacht	
EDEL-HIRSCHGULASCH IN WACHOLDERRAHM 	26,4
Dinkel-Spätzle handgehobelt, Apfel-Zimt-Blaukraut, Birne, Preiselbeere	
PASTA A LA CHEF leicht pikant 	20,4
Tagliatelle, Norw. Räucherlachs, Tomaten, Feta, Knoblauch	
BOLOGNESE HAUSGEMACHT	16,9
Fettucine, Bergkäse	
BUNTE SALATPLATTEN	20,8
mit Hausdressing, Salatkerne, Früchte, Stadt-Baguette hausgemacht	
1 - mit karamellisiertem Ziegenkäse auf glasierter Birne 	
2 - mit Frischkäse- Kartoffelteigtaschen und gebackenen Champignons 	
3 - mit Kürbiskernrösti und gegrilltem Maiskolben 	
FÄCHERKARTOFFELN HAUSGEMACHT 	18,9
Süßkartoffel, Erdäpfel, Maiskolben, Grillgemüse, dreierlei hausgemachte vegane Dips	
SAIBLINGFILET „LACHS DER BERGE“ 	26,9
an Riesling-Senfsoße, Kräuterschwenkkartoffeln, Gemüseröschen	
VEGANES STEAK mit Sesam-Honigcurry 	19,8

PREMIUM GEGRILLTES

HOLZFÄLLERSTEAK vom Schwein	19,4
ORIGINAL WIENER SCHNITZEL vom Kalb	23,4
PFEFFERSTEAK Roast Beef mit Cognac-Pfefferrahm 	30,2
ZWIEBELROSTBRATEN	28,3
RUMPSTEAK mit Kräuterbutter 	28,9
SCHWEINEFILETMEDAILLONS mit Kräuterbutter 	23,5
SCHWEINEFILETMEDAILLONS 	24,5
mit frischer regionaler Waldpilzsoße	
AUSWAHL AN BEILAGEN: 	5,7
handgehobelte Dinkel-Butterspätzle, Bratkartoffeln, Pommes, Käse-Dinkel-Spätzle hausgemacht, Grillgemüse	

DESSERTKARTE

BLACK & WHITE 	8,3
Weißes Schokoladeneis, dunkle Schokosoße, Sahne, Krokant	
WARMES ZWETSCHGE 	7,9
warmes Zwetschgenschmorgarn mit Vanilleeis, Zimtstreusel	
SCHOKOSOUFFLÉ 	8,5
Vanillesoße, Himbeersorbét	
APFELSTRUDEL	8,5
mit Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne	
SORBET IM PROSECCO	7
Glas Prosecco, Himbeersorbét	
GAUMENTRÖSTER 	5,5
Vanilleeis, Espresso	
KINDEREIS 	6,2
2 Kugeln nach Wahl, Smarties, Schokosoße	
KUGEL EIS 	2,2
Auswahl: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Weiße Schokolade, Walnuss, Himbeersorbét	
Sahne	1

SPECIALS

TÄGLICH

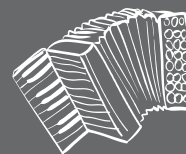
SPEZIALITÄT DES HAUSES

KNUSPRIGE GEGRILLTE* 	25,9
ENTE Á LA „LOTTE“ große Portion	31,9
Apfelmarmeladekohlsalat mit hausgemachten Kartoffelknödel oder bunt gemischtem Salat-teller + 1 €	
*auf Vorbestellung	

LIVE MUSIK

IM BRUNNENSTADL

JEDEN MONTAG
UND DONNERSTAG



DIENSTAG

FRISCHE SCHNITZEL

BIERBRAUERSCHNITZEL 	16,9
paniert, in Bier eingelegtes Schnitzel	
JÄGERSCHNITZEL	16,9
paniert mit Pilzrahmsauce	
KÄSESCHNITZEL	16,9
paniert mit Tomatenscheiben & Käsesoße	
PFEFFERRAHMSCHNITZEL	16,9
paniert	
AUSWAHL AN BEILAGEN:	5,7
Pommes, Bratkartoffel, handgehobelte Butter-Dinkel-Spätzle, Käse-Dinkel-Spätzle, Grillgemüse	

MITTWOCH

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE 	16,4
Dinkel-Spätzle handgehobelt, Bergkäse, Weißlacker, Schmelzzwiebeln, Schnittlauch	
KAISERSCHMARRN 	Hauptgang 15,5 Dessert 9,9
selbstgemacht, Karamell, Puderzucker, Apfelmarmelade oder Zwetschgengeröstet	
Kässpätzle & Kaiserschmarrn IM MENÜ	24,5

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE
AKTUELLE TAGESGERICHTE

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE TASSE	3,6
CAPPUCCINO	4,2
MILCHKAFFEE	4,3
ESPRESSO	3,7
ESPRESSO DOPPELT	4,6
ESPRESSO MACCHIATO	3,9
TEE	3,6
Schwarz/Pfefferminze/Kamille/Früchte/ Kräuter/Ingwer	
HEISSE SCHOKOLADE	4,2